

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 № 113Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11апреля 2022 г. регистрационный № 16148); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер**, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Автор-составитель:

1. Гумерова Милеуша Фирзановна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников
технологического отделения
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.
Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями
Уметь	

	– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад ассортимент – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Знать	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **632** ч.

Из них: освоение МДК – **206** ч.

в том числе консультация обучающихся – **18** ч.

Практики:

в том числе учебная **72** ч.

производственная – **324** ч.

квалификационный экзамен - **6** ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					Консультации
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.6 ОК 1-10	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	80	40	40		-		18
ПК 3.1-3.6 ОК 1-10	МДК 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	126	58	68		-		-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				72		-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	324					324	-
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	632	98	108	-	72	324	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2			3	
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				80	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			14	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	2	4	ПК 3.1 ОК 01-10	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов		4		
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях		6		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала			26	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	8	ПК 3.1 ОК 01-10; ЛР 4; ЛР5; ЛР6	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		4		
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.		5		
	8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд		5		
	9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	2	4		
Тематика лабораторно-практических занятий			40		
Лабораторно-практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		3	6	ПК 3.1 ОК 01-10 ЛР 4; ЛР5; ЛР6	
Лабораторно-практическое занятие № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки		3	8		
Лабораторно-практическое занятие № 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, отработке умений безопасной эксплуатации		3	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
	технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения			ПК 3.1
	Лабораторно-практическое занятие № 4. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, бутербродов, холодных блюд, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	3	6	ОК 01-10 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	Лабораторно-практическое занятие № 5. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	3	8	
	Лабораторно-практическое занятие № 6. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	3	6	
Косультации по 1 разделу: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			18	
Всего по 1 разделу:			80	
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			126	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала		8	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	2	1	ПК 3.2 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	1	
	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	1	
	4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	2	
	5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки	2	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
	хранения холодных соусов и заправок			
	6. Оригинальные соусы и заправки для салатов.	2	1	
	Тематика лабораторно-практических занятий		6	
	Лабораторно-практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода соусов разнообразного ассортимента		2	
	Лабораторно-практическое занятие № 2. Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов		4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		8	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов	2	1	ПК 3.3 ОК 01-07, 09, 10 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок	2	2	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	2	
	5. Креативность подачи салатов в современном стиле (фильм)	2	1	
	6. Новые технологии в оформлении салатов (букет, горка, фигурное)	2	2	
	Тематика лабораторно –практических работ		8	
	Лабораторно-практическое занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат		4	
	Лабораторно-практическое занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью,)		4	
	Содержание учебного материала		18	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании	2	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	3	1	ПК 3.4 ОК 01-07, 09, 10 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии	2	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
	Cook&Serve			
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения	3	4	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	2	2	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	1	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	2	2	
	8. Технологический процесс приготовления и оформления сложных бутербродов, роллов, фингерфуд, топас и холодных закусок.	2	3	
	9. Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок	2	2	
	Тематика лабораторных работ		24	
	Лабораторно-практическое занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		8	
	Лабораторная работа № 7. Приготовления и оформления сложных салатов, бутербродов, роллов, фингер-фудов, топас. Оценка качества готовой продукции.		10	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала		24	ПК 3.5,3.6 ОК 01-07, 09, 10 ЛР 4; ЛР5; ЛР6
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок	2	2	
	2. Инновационные кулинарные технологии.	2	2	
	3. Низкотемпературные технологии – Sous Vide	2	2	
	4. Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции	2	2	
	5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом	3	4	
	7. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор	2	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
	посуды			
	8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	4	
	10. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос	2	2	
	11. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.	2	4	
	Тематика лабораторно- практических занятий		30	
	Практическое занятие № 2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд		2	
	Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		2	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6	
	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4	
	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4	
	Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.		6	
Всего по 2 разделу:			126	
Производственная практика (концентрированная) Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.			324	ПК 3.1 -3.6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания				
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		72		ПК 3.1 -3.6
Промежуточная аттестация			12	
Всего:			206	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
- Фритюрница
- Электродрель (жарочная поверхность)
- Плита wok
- Гриль саламандр
- Электроблинница
- Электромармиты
- Кофемашина с капучинатором
- Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Фризер
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Гранитор
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер
- Диспансер для подогрева тарелок
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Процессор кухонный
- Овощерезка
- Миксер для коктейлей
- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Кофемолка
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Стол с гранитной поверхностью
- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга

- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> — Текст: электронный.
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-3470-1. — URL: <https://book.ru/book/932996> — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> — Текст: электронный.
2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL:

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Критерии оценивания компетенций:

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1-3.6	<i>Знания</i> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. <i>Требования к личной гигиене персонала;</i> - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования); - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. <i>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<i>Умения</i> - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. <i>Действия</i> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.2- 3.6	<i>Знания</i> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	разнообразного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	<i>Умения</i> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты <i>Действия</i> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<i>Знания</i> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - Методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка процесса. 61%правильных ответов Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<i>Умения</i> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
	<i>Действия</i> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<i>Знания</i> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
			наблюдение
	<i>Умения</i> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
	<i>Действия</i> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Знания</i> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
	<i>Умения</i> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
	<i>Действия</i> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Лабораторная	Экспертное наблюдение и оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

* Требования представлены в методических указаниях по практическим / лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

№ п/п	Вопрос	Кол-во операций
Задание № 1. Выберите правильный вариант ответа		
1	Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: а) бутерброды, салаты, заливные блюда б) салаты, напитки, заливные блюда в) бутерброды, супы, салаты г) соусы, салаты, напитки	P=1
2	Холодные закуски подразделяются на: а) канапе, волованы, рулеты б) бутерброды, винегреты, заливные в) канапе, салаты, рулеты г) салаты, бутерброды, заливные.	P=1
3	Основой канапе служит: а) хлеб, багет, лаваш б) мясо, капуста, хлеб в) хлеб, багет, гренки г) гренки, картофель, мясо	P=1
4	Каковы размеры канапе: а) 3 x 4 x 0.5 б) 5 x 6 x 05 в) 10 x 10 x 10 г) 15 x 3 x 10	P=1
5	Срок реализации канапе: а) 6 часов б) 12 часов в) 18 часов г) 30 минут	P=1
6	К сложным холодным закускам относятся: а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное б) мини запеканки, винегреты, террины в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски	P=1
7	Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрешки»: а) помидоры, печень, масло б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий в) яйцо, перец сладкий, икра черная г) икра черная, рыба, печень	P=1
8	Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные: а) грибы, зелень, картофель б) грибы, капуста, морковь в) грибы, помидоры, сыр г) грибы, картофель, сыр	P=1
9	Назовите варианты оформления сложных холодных закусок: а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы б) паприка, соусы, икра в) икра, сахарная пудра, соусы г) соусы, карвинг из овощей, зелень	P=1
10	На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус: а) татарский б) польский в) коктейльный г) сухарный	P=1
11	Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции: а) майонез б) кетчуп в) вустерский г) провансаль	P=1

12	Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному: а) соус винегрет б) майонез в) вустерский г) маринад овощной	P=1
13	Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной: а) майонез б) вустерский в) соус винегрет г) маринад овощной	P=1
14	Холодные блюда подают выходом: а) 25-80 г б) 100-120 г в) 150-250 г г) 250-400 г	P=1
15	Для приготовления рыбы заливной рыбу: а) тушат б) жарят в) запекают г) варят	P=1
16	Ингредиенты для приготовления желе рыбного: а) желатин, майонез, морковь б) бульон, молоко, агар-агар в) бульон, желатин, специи г) крахмал, сметана, специи	P=1
17	Чтобы заливное освободить от формы следует: а) нагреть б) охладить в) опустить в кипяток на 3 секунды г) опустить в кипяток на 3 минуты	P=1
18	По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд: а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу б) запаху, внешнему виду, температуре в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу	P=1
19	Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года: а) маринованные б) заливные в) паштеты г) фаршированные	P=1
20	Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти: а) помидоры, баклажаны, кабачки б) картофель, баклажан, кабачки в) помидоры, капуста, морковь г) огурцы, лук, кабачки	P=1
21	Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке: а) обёртывание б) запекание в) маринование г) фарширование	P=1
22	Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную: а) рулеты (террины) б) карпаччо в) паштеты г) муссы	P=1
23	Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета: а) сыры б) зелень в) фрукты	P=1

	г) цветы	
24	При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус: а) вино б) сахар в) соль г) уксус	P=1
25	Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его: а) разводят б) кипятят в) охлаждают г) настаивают	P=1
26	Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных: а) салат б) студень в) заливное г) паштет	P=1
27	Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из: а) шпика б) капусты в) теста г) синтетической пленки	P=1
28	В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют: а) сиропом б) бульоном в) маслом г) желе	P=1
29	Для фарширования яиц используют: а) котлетную массу б) сырую рыбу в) икру, сыр, грибы, семгу г) тушеную капусту	P=1
30	Волованы готовят из теста: а) бисквитного б) песочного в) слоёного г) заварного	P=1
	Перечислите:	
31	какие продукты используют для приготовления бутербродов? а) с рыбными и мясными гастрономическими продуктами, б) кулинарными изделиями, в) сыром, г) творожной массой, д) повидлом, джемом, е) овощами, ж) фруктами, з) яйцами, и) масляными смесями и пастами, к) соусами.	P=6
32	какие продукты используют для фарша при приготовлении яиц фаршированных, используя рисунок? а) икра красная б) икра черная в) паштет из печени г) сыр	P=3

2	Практическое задание:																				
	1. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций соуса майонез с зеленью. Выход 1 порции – 50г. Результаты занесите в таблицу	P=10																			
	<table><tr><td rowspan="2">Сырё</td><td colspan="2">Масса на 1 порцию, г</td><td colspan="2">Масса нетто кг, на число порций</td></tr><tr><td>брутто</td><td>нетто</td><td>50</td><td>75</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Выход:</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Сырё	Масса на 1 порцию, г		Масса нетто кг, на число порций		брутто	нетто	50	75						Выход:					
	Сырё		Масса на 1 порцию, г		Масса нетто кг, на число порций																
		брутто	нетто	50	75																
	Выход:																				
2. Решите задачи:	P=20																				
1. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины 2-й категории.																					
2. Определить массу готового изделия из 0,145кг условного продукта. Количество отходов при механической кулинарной обработке согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий составляет 35%, а потери при тепловой обработке составили 20%.																					

